

SKU: F6060FRESE2V10T

Ristosubito

Friggitrice elettrica ECO 2 vasche MDLR Modello F6060FRESE2V10T



Descrizione

Friggitrice elettrica ECO MDLR F6060FRESE2V10T 2 vasche 10+10 litri

La friggitrice elettrica professionale ECO MDLR F6060FRESE2V10T è progettata per garantire prestazioni elevate e risparmio energetico in cucine professionali. Con due vasche indipendenti da 10 litri ciascuna, consente di friggere contemporaneamente diverse preparazioni, ottenendo risultati uniformi e controllati.

Ideale per ristoranti, laboratori e punti di ristorazione che necessitano di un'attrezzatura compatta ma performante.

Caratteristiche principali

Le vasche e il piano di lavoro sono realizzati in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10 mm, con resistenze corazzate ribaltabili che facilitano la pulizia e la manutenzione. Il rubinetto con leva di sicurezza posto sul cruscotto permette di gestire lo scarico dell'olio in modo semplice e sicuro.

Il termostato di sicurezza regola la temperatura dell'olio proteggendo le vasche da eventuali surriscaldamenti e garantendo frittiture uniformi. La struttura ECO permette un consumo energetico ridotto senza compromettere le prestazioni.

La potenza elettrica totale di 15 kW e l'alimentazione trifase 380-415 V 3N 50-60 Hz assicurano tempi rapidi di riscaldamento e stabilità della temperatura durante l'uso intensivo.

Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice elettrica professionale ECO a due vasche.
- Numero vasche: 2.
- Capacità vasche: 10+10 litri.
- Dimensioni vasca: 24,4 x 36,4 x 16,9 cm ciascuna.
- Potenza elettrica totale: 15 kW.
- Alimentazione: 380-415 V 3N 50-60 Hz.
- Peso: 34 kg.
- Rubinetto con leva di sicurezza per lo scarico sul cruscotto.
- Termostato di sicurezza integrato.

Dotazione inclusa

- 2 cesti per vasca intera.
- 2 coperchi vasca.
- 2 filtri vasca.
- 1 prolunga scarico.

Vantaggi e utilizzo

La friggitrice ECO MDLR F6060FRESE2V10T è perfetta per chi cerca un'attrezzatura professionale efficiente, sicura e facile da pulire. Le due vasche indipendenti da 10 litri ciascuna e le resistenze ribaltabili semplificano la manutenzione, mentre il rubinetto di sicurezza rende lo scarico dell'olio rapido e sicuro.

Adatta a ristoranti, laboratori e punti di ristorazione che necessitano di gestione efficace della frittura con consumi ridotti e alta affidabilità.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	30
Capacità LT	10 + 10
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	60
Numero vasche	2 vasche

Attributo	Valore
Profondità (cm)	60
Temperatura °C	0 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 600 mm